リンナイグリル付ガステーブル
取扱説明書

Rinnai
家庭用

品　名	KGE-S700NW KGE-S900NW	KGE-S77NW	KGE-S800NW	KGE-S700NCW KGE-S703NCW	RTE-S90NCW
型式の呼び	RTS-S336WN-R RTS-S336WN(G)-R	RTS-S337WN-R	RTS-S336WN-L RTS-S336WN(G)-L	RTS-S336WCN-R RTS-S336WCN(G)-R	RTS-S336WCN-L

保証書別添

ご愛用の皆様へ

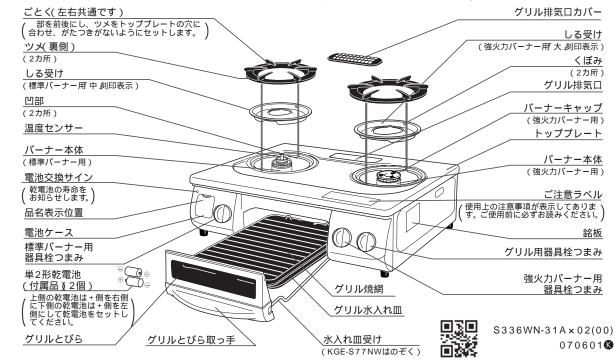
このたびはリンナイグリル付ガステーブルをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

●この取扱説明書は品名KGE-S700NW、KGE-S77NW、KGE-S800NW、KGE-S900NW、KGE-S700NCW、KGE-S703NCW、RTE-S90NCWを同時に記載しておりますので、お客様がお買い上げになられた品名を確認のうえ、ご使用の前に最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
また、この取扱説明書と別添の保証書の内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。

●幼いお子様にはさわらせないでください。

●この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。

●この製品は国内専用です。海外では使用できません。

●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にて再購入してください。

もくじ

1 各部のなまえ

・図のように正しくセットしてください。

・KGE-S700NW、KGE-S900NW、KGE-S700NCW、KGE-S703NCWは図で説明している通りです。KGE-S800NW、RTE-S90NCWは強火力バーナーと標準バーナーが左右逆になっています。また、KGE-S77NWは強火力バーナーと標準バーナーの位置は下図の通りですが、水入れ皿受けはついておりませんので、グリルとびらを引き出したときはグリルとびらは下がりません。KGE-S700NW、KGE-S77NW、KGE-S800NW、KGE-S900NWのトッププレートはフッ素コート処理されております。

S336WN-31A×02(00)
070601Ⓚ

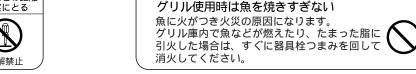
2 安全上のご注意 必ずお守りください

〈安全に正しくお使いいただくために〉

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。
●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示について次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	接触禁止　分解禁止

⚠危険

■ **ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない**
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。
マッチ　火気厳禁

■ **ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する**
①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
（ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。
必ず行う
使用をやめ、ガス栓を閉じる(ガスコンセントからソケットをはずす)

⚠警告

■ **供給ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)が合っていることを確認する**
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。供給ガスがわからない場合はガス事業者、お買い求めの販売店、またはもよりの当社事業所に問い合わせてください。
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。
ガス種を確認
銘板　ガス種(ガスグループ)
〈例〉(12A・13Aの場合)

■ **設置するときは可燃物との距離を確実に離す**
距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。)可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取り付けてください。

■ **設置後機器の周囲を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す**
100cm以上　15cm以上　15cm以上
(可燃性の壁の場合)
可燃物との距離を確実にとる

■ **修理・改造は高度な専門知識が必要です**
お客様ご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない
異常作動してけがの原因になります。
分解禁止

⚠警告

■ **機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない　また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない　また電源コードを通さない**
熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

■ **地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる(つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす)**
「故障かな？と思ったら」に従い処置をする。
ガス栓を閉める
使用をやめ、ガス栓を閉じる(ガスコンセントからソケットをはずす)

■ **機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを使用しない**
引火して火災の原因になります。

■ **火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない**
調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときやグリルを使用しているときはその場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

■ **ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する**
「ガスコードなどでコンセント接続する場合」を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。
確認
ホースエンド　器具用スリムプラグ　ガスコード　赤い線

■ **ガス用ゴム管(ソフトコード)を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない**
ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。またガス用ゴム管はときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。
ビニール管

■ **ガス用ゴム管(ソフトコード)は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める**
しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。
赤い線まで差し込む
赤い線　ホースエンド　ゴム管　ゴム管止め

■ **ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない**
ガス漏れの原因になります。

■ **ガス接続口に汚れやゴミがないようにする**
ガス漏れの原因になります。

■ **ガスコードの長さが合わない為に高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない**
ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

■ **ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する　また、ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない　また、他の機器で加熱されるような所にも通さない**
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。

■ **グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない**
不完全燃焼や火災の原因になります。

■ **脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない**
アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。
アルミはく

■ **グリル水入れ皿には必ず水(約200㎖)を入れ、連続使用の場合などは、たまった脂は取り除き、そのつど水を入れる**
水がない場合、魚やたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。油の多い調理物(とり肉などは)特に注意してください。続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。
脂を取り除き水を入れる

■ **グリル水入れ皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない**
機器の損傷や、たまった脂が加熱されて燃え火災の原因となります。
グリル石　グリルシート

■ **指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない**
コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製しる受け皿、ごとくのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。
省エネごとく　鉄板　アルミはく製しる受け皿　焼き網

■ **グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない**
食品くずやふきんが燃えることがあります。
確認する

■ **使用後は消火を確認しガス栓を閉める**
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火を確かめてください。
ガス栓を閉める
使用をやめ、ガス栓を閉じる(ガスコンセントからソケットをはずす)

■ **火がついたまま持ち運ばない**
火災、やけどの原因となります。

⚠注意

■ **魚を裏返すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする**
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

■ **グリル水入れ皿の持ち運びはていねいに**
使用中・使用直後はグリル水入れ皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。
ていねいに

■ **グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない**
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。
接触禁止

■ **グリルとびらを開けたままグリルを使用しない**
機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。
トッププレート前部　パネル

■ **グリル排気口に手や顔などを近づけない　またなべの取っ手を排気口に向けない**
グリル排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■ **グリル水入れ皿だけを持って本体より取り出さない**
グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。
(KGE-S77NWの場合はグリルとびらは下がりません。)

■ **とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する**
飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■ **グリル水入れ皿の出し入れはゆっくり確実に**
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。
ゆっくり確実に

■ **グリル水入れ皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ**
使用中、使用直後はグリル水入れ皿が高温になっています。やけどをする恐れがあります。
さめてから持ち運ぶ

■ **グリル使用時は魚を焼きすぎない**
魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに器具栓つまみを回して消火してください。

■ **グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない**
グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

⚠注意

■ **熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない**
ガラスが割れてけがをする原因になります。

■ **コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない**
高温になっていますのでやけどをする原因になります。
接触禁止

■ **点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない**
炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。

■ **使用中、使用直後は器具栓つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない**
やけどをすることがあります。
とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。
接触禁止

■ **衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない**
衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

■ **コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近や排気口に近づけない**
衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをする恐れがあります。

■ **点火操作をしても点火しない場合は器具栓つまみを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作する**
すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

■ **やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する**
火力が強いとやかんやなべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。
なべなどの大きさに合わせて火力調節

■ **バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする**
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。
水気を切る

■ **使用中は換気をする**
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。
注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。
換気をする

■ **機器を水につけたり、水をかけたりしない**
不完全燃焼・故障の恐れがあります。

■ **水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する**
不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがの恐れがあります。

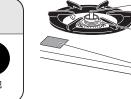
■ **点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う**
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。
必ず手袋をしてお手入れする

■ **強い風の吹込むところには設置しない**
点火不良や機器内部の焼損、安全装置が正しく作動しないなどの原因になります。

■ **棚の下など落下物の危険のある所に機器を設置しない**
機器の上に落ちた物が燃えて、火災の原因になります。

■ **照明器具など樹脂製品の下へ設置しない**
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■ **しる受け、バーナーキャップは正しくセットする**
バーナーの炎がしる受けの下にもぐり込むなど火災や機器焼損の原因になります。
温度センサー　バーナーキャップ　トッププレート　しる受け　バーナー本体
正しくセットする

■ **ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない**
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

■ **幼い子供には触れさせない**
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて(標準バーナーのみ)

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。使用方法をお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

⚠警告

■ **揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する**
強火力バーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。
確認

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーはトッププレートに[マーク]と表示してあります。

⚠警告

■ **標準バーナーでは下記のなべなどは使わない**
温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
底が浅く広いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。
温度センサー　なべ底が凹凸　3mm以上の凹凸　サビ・汚れ異物が付着　なべと材料の重量が300g以下　底が丸い中華なべ・北京なべ　底の浅いなべなど　焼網
耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理をしない。
使用中に発火する恐れがあります。
耐熱ガラス容器　土なべ

■ **標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200㎖以上で行う**
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。
200㎖以上　調理油　密着
調理油の量200㎖以上

■ **温度センサーとなべ底が密着しているか確認する**
温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると、発火や途中消火の原因になります。
必ず守る

⚠注意

■ **温度センサーのお手入れはこまめに行う　また上下にスムーズに動くことを確認する**
なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。
温度センサー
上下動を確認

■ **温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない**
なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

■ **標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)では、中華なべ用補助ごとく(別売)を使用しない**
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

お願い
・コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやしる受けの色が変わることがあります。またトッププレートがフッ素コート処理されている場合、フッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。
・なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
・煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれをさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。
・みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。
強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。
特に、だし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。
・炎の熱や、煮こぼれなどによりバーナー本体やしる受け(ステンレス製)が変色することがありますが、使用上問題ありません。
・火力をしぼったときなど消し忘れに注意してください。
・なべの形状や材質によっては、強火で長時間で使用された場合に、まれになべがごとくにくっつくことがあるのでなべを動かすときは注意してください。
・調理中になべをのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえる。

3 機器の設置

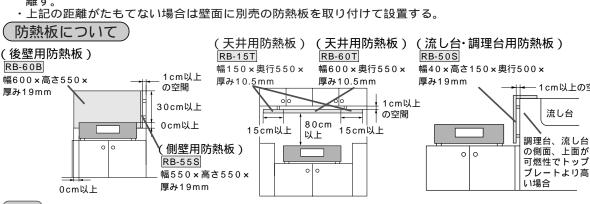
設置前の準備と確認

●型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
●機器銘板のガス種(ガスグループ)と供給ガスが合っているか確認します。
●輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

〈例〉(12A・13Aの場合)　ガス種(ガスグループ)　型式の呼び　製造年月

設置場所および周囲の防火措置

設置場所

●強い風の吹込まない場所・丈夫で水平な場所
●付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
●機器の上に湯沸し器のない場所
●機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
●落下物の危険のない場所
●機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
●周囲に可燃物(木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど)のある場合
・トッププレートより上面の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す。
・上記の距離がたもてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。

100cm以上　15cm以上　15cm以上

防熱板について

お願い
・防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。
・指定の防熱板以外は使用しないでください。

ゴム管(ソフトコード)の接続

・ガス用ゴム管〈ソフトコード〉(内径9.5mmφ、JISマーク入り)を用い、折れたり、ねじれたりしないようにしてガス栓と機器のホースエンドとを接続します(2m以下で適当にゆとりをもたせる)。このときゴム管は赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。
※ガス用ゴム管＜ソフトコード＞を接続する前に必ずホースエンドキャップを外してください。
・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。

本体裏側　赤い線　ホースエンド　ゴム管　ゴム管止め(市販品)
ホースエンド(キャップを外して使用してください)

ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続　**機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合**

機器のホースエンド　赤い線　器具用スリムプラグ(別売品)　器具用ソケット　ガスコード

左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って機器のホースエンドに取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

ガス栓側の接続　**(ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。)**

①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む
●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

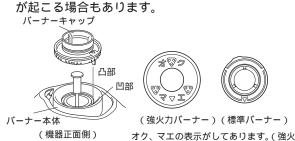
②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手のすべりリング(白色)を手前に引く
●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

お願い
ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
機器を接続するガス栓は、必ずガステーブルコンロ用をご使用ください。

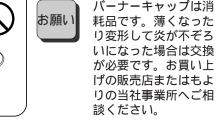
ガスコンセントについて　**「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓します。**

◆ふたを開ける
ふたの右端を押します。
押す

◆取り付ける
“カチッ”と音がするまで差し込みます。
差し込む　カチッ　ソケット

◆取りはずす
右端にあるふたを押します。
ふた　押す

部品の取り付け

バーナーキャップ

「オク」印を奥側にして、バーナーキャップの凸部をバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。
※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。

オク、マエの表示がしてあります。(強火力バーナーのみ)
▽の印が前側になります。

ごとく

・ごとくは▲印をトッププレートの▲印に合わせ、ツメ(2カ所)をトッププレートの穴に合わせ、がたつきがないようにセットしてください。

ごとく　▲印　くぼみ　ツメ　しる受け　穴　凹部　▲印　トッププレート　バーナー本体

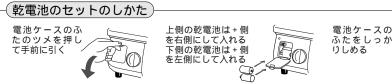
しる受け

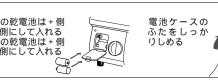
・しる受けのくぼみ(2カ所)をトッププレートの凹部に正しくはめ込み、浮き、傾きのないようにセットしてください。
・強火力バーナー用(大刻印表示)と標準バーナー用(中刻印表示)の2種類ありますのでまちがえないように取り付けてください。
・「マエ」の刻印を必ず手前にしてセットしてください。

⚠注意

■ **バーナーキャップ・しる受けは確実に取り付ける**
しる受けが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎の不ぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。

誤ったセットの例

お願い
バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所へご相談ください。

単2形乾電池2個(付属品)　※電池交換は機器が冷えてから行ってください。

乾電池のセットのしかた

(お願い)
電池ケースのふたは途中で止まり、取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。

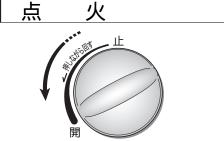
お願い
・電池ケースに水などの異物が入った場合電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
・乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品乾電池をご使用ください。
・付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

4 使いかた

点火・火力調節・消火のしかた

※使用するバーナーの器具栓つまみを間違えないでください。

🔥🔥と表示してあるのが標準バーナー用の器具栓つまみです。
🔥🔥🔥と表示してあるのが強火力バーナー用の器具栓つまみです。
🐟と表示してあるのがグリル用の器具栓つまみです。
必ず表示を確認してから点火してください。

1 準　備

ガス栓を開きます

（グリルを使う場合のみ）
グリル水入れ皿に必ず水（約200㎖）を入れる。

2 点　火

●器具栓つまみを押しながらゆっくり左へ「カチン」と音がするまで回し、バーナーに点火したことを確かめてから立消え安全装置が働くまでそのまま2〜3秒押し続ける。

お願い
- **強火力バーナーおよびグリルは標準バーナーに比べ点火に多少時間がかかります。**

⚠注意
■万一、点火しないときは器具栓つまみを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。

3 火力調節

●器具栓つまみを回し火力調節する。

お願い
- **強火力バーナーを弱火にしたとき、バーナーキャップの中央に近い丸穴から出ている火が消えることがありますが、異常ではありません。**

4 消　火

●器具栓つまみを「止」の位置まで確実に回し、消火したことを確認する。

お願い
- **幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉めてください。**
- **コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火の消えたときの音で異常ではありません。（コンロバーナーに風が当たるような場合は、ポンという音がしやすくなります。）**

コンロ

使用できるなべと温度センサーについて（標準バーナーのみ）

調理油の量

200㎖以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

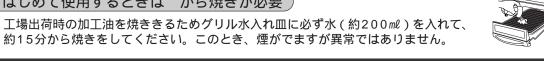
なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

300g以上　なべ　なべ底と温度センサーの密着を確認　平底　温度センサー　密着

温度センサーに適したなべ　○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

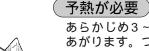
なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○ （油量：200㎖以上）	○
鉄 ホーロー 底の平らな鉄製中華なべ	○ （油量：200㎖以上）	○
ステンレス	○ （油の温度が上がりやすいので注意する）	○
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○
圧力なべ	×	○ （但し、消火する場合があります）
無水なべ 多層なべ	○ （油量：200㎖以上）	○

このような調理には、強火力バーナーをお使いください

●標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）は、温度センサーが高い温度になったときや温度センサーが冷たくなりすぎる場合、自動消火することがありますので次のような調理には強火力バーナーをお使いください
- 焼きもの料理や炒めもの料理
  お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ポークソテー・ソーセージなど、から焼きに近くなる調理で高温を必要とする場合。
- 容器ごと凍らせた冷凍食品の加熱／うどん・そばなどのなべ付きの冷凍食品をあたためる場合。
- 炒りもの／ゴマ・大豆などを炒る場合。

グリル

グリルを使用する前に

はじめて使用するときは　から焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼ききるためグリル水入れ皿に必ず水（約200㎖）を入れて、約15分から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。

グリルで上手に焼くには

魚の尾やヒレは？

こげやすい魚の尾やヒレはアルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけたりします。

予熱が必要

あらかじめ3〜4分予熱しておくときれいに焼きあがります。つけ焼き・照り焼きなどのこげつきやすいもの、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずに焼いてください。

グリル焼網に油

あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、3〜4分予熱します。焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

お願い　**グリルをお使いになる場合、消し忘れにより調理物（魚など）が発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。**

使いかた

グリル水入れ皿の出し入れ

グリル焼網のセット

グリル焼網の凸部をグリル皿の凹部と長穴に確実にセットします。

グリル焼網　凸部　凹部　凸部　長穴　グリル皿　「前」刻印

グリル水入れ皿のセット

水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に差し入れてセットします。

グリル水入れ皿　長穴　「前」刻印　凸部　グリルとびら　水入れ皿受け

引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ・反転・確認が簡単に行えます。
KGE-S77NWの場合グリルとびらは下がりません。

グリルとびら

取り出すとき

グリルとびらの取っ手を持ったまま引き出し、前方を少し持ち上げながら本体より取り外します。

持ち運ぶとき

グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。

グリルとびら取っ手

使用中に消火したときは

天ぷら油過熱防止機能が作動（標準バーナーのみ）

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。
●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてから点火する。

乾電池が消耗（標準バーナーのみ）

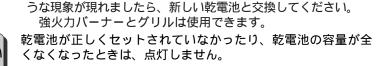
乾電池の容量が少なくなった場合、自動消火します。
●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。
※乾電池を交換してください。

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります。）
●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。
●周囲にガスがなくなるまでまつ。
●再度点火するときは
※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふきとってから点火する。

お願い
- **立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったりします。水滴や煮こぼれはふきとってください。**
- **立消え安全装置（炎検知部）に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなったりします。**

立消え安全装置（炎検知部）

電池交換サイン（乾電池の交換時期をランプにてお知らせします）

※標準バーナーを使用しているときのみ点灯します。
■この機器は標準バーナーの天ぷら油過熱防止機能の制御をするために乾電池を使用しています。
■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サインがついています。
●点灯……乾電池の交換時期が近付くと、電池交換サインが点灯します。新しい乾電池を用意してください。
乾電池の交換時期になると、標準バーナーは使用できなくなります。器具栓つまみを回したとき点火しても、安全のため、手を離すと消火するようになります。電池交換サインが点灯し、このような現象が現れましたら、新しい乾電池と交換してください。
※強火力バーナーとグリルは使用できます。

電池交換サインが点灯したら乾電池の用意、交換のお知らせです。

お願い　**乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなくなったときは、点灯しません。**

5 故障かな？と思ったら

⚠警告
■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する
あわてずガス栓を閉めてください。

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

現象	原因	処理
・点火しない ・点火しにくい ・点火してもすぐ消える	ガス栓の開き忘れ	お部屋のガス栓を全開にしてください。
	LPガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。
	バーナーキャップの取付け不良	浮き、傾きのないように正しくセットしてください。
	しる受けの取付け不良	正しくセットしてください。
	アルミはく製しる受け皿を使用している	アルミはく製しる受け皿を使用しないでください。
	乾電池が入っていない、または正しくセットされていない	⊕、⊖を確認して正しくセットしてください。
	バーナーキャップの炎口部が水滴でふさがっている	炎口部の水滴をふきとってください。
	立消え安全装置（炎検知部）がぬれたり、汚れたりしている	立消え安全装置（炎検知部）のお手入れをしてください。
	ゴム管の中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※はじめての場合は点火するまでしばらく時間がかかります。
	バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。
	器具栓つまみの押し不足	器具栓つまみをしっかりと押して点火操作をし、そのまましばらく保持してください。
・炎が安定しない ・異常音をたてて燃える ・なべにススが付着する ・使用中、炎が消える	バーナーキャップの取付け不良	浮き、傾きのないように正しくセットしてください。
	バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。
	立消え安全装置（炎検知部）がぬれたり、汚れたりしている	立消え安全装置（炎検知部）のお手入れをしてください。
・ガスの臭いがする	ゴム管がひび割れたり、穴があいている	ガス栓を閉め、新しいゴム管と交換してください。
	ゴム管が確実に接続されていない	ゴム管を確実に接続してください。
標準バーナー（温度センサー付）使用中 ・調理中に自動消火する ・油温が高くなっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える	使用なべの形状・材質が適していない	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。
	なべ底や温度センサーの頭部の汚れ	なべ底や温度センサーを掃除してください。
	なべ底が凹凸している	底が平らな金属製のなべにしてください。
	なべが焦げついたり、油の温度が高くなっている	水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。
	乾電池が入っていない、または正しくセットされていない	⊕、⊖を確認して正しくセットしてください。
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換してください。

●なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

こんなときは異常ではありません

点火しにくい	朝一番で使用するときやはじめて使用するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。点火操作を繰り返してください。
点火・消火のとき、音がする	点火時・消火時に「ポン」という音がすることがありますが、これは点火音、消火音で異常ではありません。（消火時にはしばらくしてから音がする場合もあります。）
炎が赤い	グリル使用時にコンロを使用すると焼き物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼して炎が赤くなることがありますが異常ではありません。また加湿器を使用している場合にも同様に水分中のカルシウムにより炎が赤くなることがあります。
炎が均一でない	バーナーの炎は、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。
使用中「シャー」という音がする	燃焼に必要な空気が通過する音で、異常ではありません。
点火後や消火後にキシミ音がでる	加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音です。
バーナー本体（ステンレス製）が変色する	炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色することがありますが、使用上問題ありません。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

6 お手入れのしかた

日常の点検

●機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
●バーナーキャップ、しる受けなどは正しくセットされていますか。
●グリル水入れ皿に脂がたまっていませんか。
●ゴム管の接続は確実ですか。
●ゴム管は傷んでいませんか。
●立消え安全装置（炎検知部）が汚れていませんか。
●バーナーの炎口が煮汁などでつまっていませんか。

- **点検・お手入れの前には、必ずガス栓を閉めて機器が冷えてから行ってください。**
- **けがをしないように手袋などをはめて行ってください。また、各部品の突起物には注意し、強く当たらないよう気を付けてください。けがをすることがあります。**
- **機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。**

立消え安全装置（炎検知部）・温度センサー

- 汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。（汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。）
- 温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしぼった布で温度センサーの頭部および側面の汚れをふきとってください。

やわらかい歯ブラシ　温度センサー　立消え安全装置（炎検知部）

お願い　**硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。**

グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル焼網

- 使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（取りはずしてお手入れができます。）

（KGE-S77NWの場合）

●グリルとびらの取りはずしかた
1．押さえバネを↓の方向に下げる。
2．グリルとびらを↗の方向にたおす。

●グリルとびらの取り付けかた
1．グリル水入れ皿のツメ2ヵ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2．↙の方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネがグリル水入れ皿に確実にはまっているか確認する。

グリルとびら　押さえバネ　ツメ　角穴　グリルとびら

（KGE-S77NW以外の器具の場合）

●グリル水入れ皿の取り付け
水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に確実に入れる。

●グリルとびらの取りはずしかた
1．押さえバネを↓①の方向に下げる。
2．グリルとびらを↗②の方向にたおす。

グリルとびら　押さえバネ

●グリルとびらの取り付けかた
1．水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2．↙の方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

グリルとびら　水入れ皿受け　ツメ　角穴　回転

お願い
- **グリル水入れ皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがとれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。**
- **押さえバネには必要以上に力を加えないでください。変形してグリルとびらが正しく取り付けられなくなることがあります。**

グリルとびらガラス

※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。
汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い　**みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスにキズがつき割れる原因になりますので使用しないでください。**

使ってよいもの

やわらかい布　台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

使ってはいけないもの

ナイロンたわし　亀の子たわし　金属たわし　ミガキ粉　スプレー式洗剤　酸性 アルカリ性洗剤　シンナー ベンジン　クレンザー

ごとく・しる受け・グリル排気口カバー

- 使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。

こげつきなどにより、特に汚れが落ちにくい場合
- スポンジやナイロンたわしにみがき粉やクレンザー（研磨材入り洗剤）をつけてお手入れした後、洗剤をしっかり洗い流し、水気をふきとる。
- ナイロンたわし・みがき粉・クレンザーは基本的に使ってはいけないものです。もし、使う場合は右の内容をお守りください。

お願い
- **クレンザーやみがき粉には研磨材が配合されていますので、ごとく・グリル排気口カバー表面に多少のこすりキズがつくことがあります。また洗剤の液性はアルカリ性ですので、洗剤を十分に洗い流し、水気をふきとってください。洗剤が残っていると錆の発生の原因になります。**
- **硬いものでお手入れをすると、ごとく・グリル排気口カバー表面のホーローがかけたりしますので使用しないでください。**

バーナーキャップ

- 目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
- お手入れ後は水気を十分に拭き取り正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。

針金

お願い
- **バーナーキャップの表面（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。**
- **煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。**

トッププレート

※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。
- 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い
- **トッププレートを台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れをすると、キズがついたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。**
- **フッ素コートを使用したトッププレートの場合、長期間使用するとフッ素コートがはがれたり、変色することがあります。**
- **トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの当社で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。**

機器表面

●台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふきとる。

お願い
- **スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面などから内部へ洗剤が入りますと電子基板の誤作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。**
- **印刷・塗装面にはミガキ粉・金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズがつきます。**

7 消耗品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

●お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

消耗品＼品名		KGE-S77NW 希望小売価格（税込）	KGE-S77NW 希望小売価格（税抜）	KGE-S77NW 部品番号	KGE-S77NW以外の機器 希望小売価格（税込）	KGE-S77NW以外の機器 希望小売価格（税抜）	KGE-S77NW以外の機器 部品番号
バーナーキャップ	（強火力バーナー用）	\515	\500	151-314-000	\630	\600	151-293-000
	（標準バーナー用）	\735	\700	151-315-000	\840	\800	151-295-000
しる受け	（強火力バーナー用）	\525	\500	009-270-000	\525	\500	009-270-000
	（標準バーナー用）	\525	\500	009-271-000	\525	\500	009-271-000
ごとく		\735	\700	010-269-000	\735	\700	010-269-000
グリル排気口カバー		\735	\700	050-032-000	\735	\700	050-032-000
グリル水入れ皿		\420	\400	070-183-000	\840	\800	070-182-000
グリル焼網		\735	\700	071-050-000	\735	\700	071-050-000

※乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。
（2005年7月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください）

8 長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
●乾電池をはずしておく。
●お手入れをしておくと、次回使用するときに便利です。

9 アフターサービス

修理を依頼されるときは	『故障かな？と思ったら』をもう一度ご覧になって確認してください。それでも不具合のある場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにもよりの販売店または当社事業所へご相談ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 （1）製品名・ガス種類　（2）型式の呼び（銘板表示のもの）及び品名 （3）故障または異常の内容（できるだけくわしく） （4）ご住所・お名前・電話番号・道順　（5）訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。（詳細は保証書をご覧ください。） 保証書を紛失されますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。
補修用性能部品の保有期間について	補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後5年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）
転居されるとき	ガスには都市ガス数種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店か別添の「連絡先一覧表」を参照していただき、もよりの当社事業所にご連絡ください。また、リンナイフリーダイヤル☎0120-054321をご利用ください。
お客様の個人情報の取り扱いについて	●当社はお客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。 ●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

10 仕様

品名	KGE-S700NW	KGE-S900NW	KGE-S77NW	KGE-S800NW	KGE-S700NCW	KGE-S703NCW	RTE-S90NCW
型式の呼び	RTS-S336WN-R RTS-S336WN(G)-R		RTS-S337WN-R	RTS-S336WN-L RTS-S336WN(G)-L	RTS-S336WCN-R RTS-S336WCN(G)-R		RTS-S336WCN-L RTS-S336WCN(G)-L
型式名	RTS-S336WN，RTS-S336WN(G)						
種類	グリル付ガステーブル						
点火方式	圧電点火式						
外形寸法	高さ203mm×幅564mm×奥行422mm				高さ203mm×幅566mm×奥行422mm		
質量（本体）	8.0kg						
ガス接続	9.5mmφガス用ゴム管						
付属品	単2形乾電池2個、取扱説明書、保証書、連絡先一覧表						

使用ガス 使用ガスグループ		個別ガス消費量 強火力バーナー	個別ガス消費量 標準バーナー	個別ガス消費量 グリル	全点火時ガス消費量	型式の呼び
都市ガス用	L3（4A・4B・4C）	2.79kW	1.62kW	1.53kW	5.60kW	RTS-S336WN-L/R RTS-S336WCN-L/R RTS-S337WN-L/R
	L2（5A・5AN・5B）	2.84kW	1.62kW	1.53kW	5.60kW	
	L1（6B・6C・7C）	3.37kW	2.09kW	1.53kW	6.70kW	
	5C	3.50kW	2.27kW	1.53kW	6.60kW	
	6A	2.97kW	1.92kW	1.53kW	6.30kW	
	12A 13A	3.91kW 4.20kW	2.28kW 2.45kW	1.43kW 1.53kW	7.18kW 7.70kW	
	13A	4.20kW	2.45kW	1.53kW	7.70kW	RTS-S336WN(G)-L/R RTS-S336WCN(G)-L/R RTS-S337WN(G)-L/R
LPガス用		4.21kW	2.46kW	1.53kW	7.70kW	RTS-S336WN-L/R RTS-S336WCN-L/R RTS-S337WN-L/R

（1時間当たりのガス消費量）

リンナイ株式会社

連絡先
本　　社　☎052(361)8211　〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関東支社　☎03(3471)9047　〒140-0013 東京都品川区南大井6丁目22番7号 大森ベルポートE館12F
東京支店　☎03(3471)9047　〒140-0013 東京都品川区南大井6丁目22番7号 大森ベルポートE館12F
北関東支店　☎048(667)4321　〒331-0811 さいたま市北区吉野町1丁目396-1
東関東支店　☎043(273)3360　〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7－1
南関東支店　☎045(320)3051　〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東北支社　☎022(238)8315　〒984-0002 仙台市若林区卸町東1丁目5－5
札幌支店　☎011(281)2506　〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新潟支店　☎025(247)6610　〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1－74
中部支社　☎052(363)8001　〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関西支社　☎06(6786)3601　〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
広島支店　☎082(277)5131　〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目4番21号
高松支店　☎087(821)8055　〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九州支社　☎092(281)3234　〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号

サービスのお問合せ先
リンナイ フリーダイヤル 0120-054321